



<https://www.mepillasquisando.com>



PIPIRRANA DE GARBANZOS Y SURIMI



INGREDIENTES:

- 400 gr. de Garbanzos cocidos o de bote.
- 8 Palitos de Surimi.
- 2 Tomates de ensalada.
- 2 Cebolletas grandes.
- 2 Pepinos,
- 2 Pimientos verdes.
- Aceite, Sal y vinagre.

ELABORACIÓN:

Cocemos los garbanzos, que previamente hemos tenido en agua desde la noche anterior. Si son de bote los lavamos muy bien debajo del grifo con agua fría. Picamos en cuadraditos muy pequeñitos los tomates, las cebolletas, los pepinos, los pimientos y el surimi. Una vez que los garbanzos estén fríos, mezclamos todos los ingredientes y los tapamos con papel film y reservamos en el frigorífico. A la hora de presentar, colamos el caldo que han desprendido y lo servimos seco. No puede servir como acompañamiento para infinidad de platos, tanto de pescado como de carne.

<https://www.mepillasquisando.com>